



‘라파우라 스프링스가 선보이는 말보로 가장 최상급 소비뇽 블랑’

라파우라 스프링스 불 파독 빈야드 소비뇽 블랑

RAPAURA SPRINGS BULL PADDOCK VINEYARD SAUVIGNON BLANC

지역	뉴질랜드 > 남섬 > 말보로		
포도품종	소비뇽 블랑 100%		
알코올	13.5%	용량	750ml
시음 적정 온도	7~10℃		
테이스팅 노트	생동감 있는 자몽, 구아바, 열대과일류의 향 등을 느낄 수 있다. 강렬한 과일향과 함께 짭짤한 느낌까지 주는 파워풀한 미네랄 노트가 입안을 가득 채우며 마지막까지 인상적인 긴 여운을 남긴다.		
페어링 TIP	흰육류/익힌해산물/생 해산물/흰살생선/익힌채소/부드러운치즈/훈제, 염장음식/밀가루음식(피자, 파스타 외)		



제품설명



라파우라 스프링스의 가장 최상급 빈야드에서 만든 슈퍼 프리미엄 레인지.

말보로에서도 가장 최상급 소비뇽 블랑 산지로 평가되는 와이라우 계곡의 딜론스 포인트에 위치한 불 파독 빈야드는 원래 ‘황소’를 키우던 방목장이었으나 뛰어난 잠재력을 발견한 딜론 가문이 소비뇽 블랑 재배지로 탈바꿈 시켰다. 특히 미네랄 노트가 인상적인 특징을 보인다.

수상내역



2022빈티지 디켄터 Decanter 96점

와이너리



그린 통합 양식업에 종사하던 네일런스 (Neylons) 가문이 1985년 말보로 지역에 처음 재배지를 구매하여 위핀스 가문과 함께 과수원 운영을 시작한다. 약 20년간 지속된 두가문의 협동으로 드디어 2000년 포도재배지를 구축하여 새로운 비즈니스를 꿈꾸게 된다. 2005년말 양조시설을 구축하고 2007년 드디어 라파우라 스프링스의 첫번째 와인을 출시한다. 세계적인 컴퍼티션인 IWSC에서 2008년 '올해의 화이트 와인케이커'를 수상한 맷 톰슨이 전체컨설턴트로 합류하여 와인메이킹을 지휘하면서 드디어 2015년 양조를 시작한지 약 10년만에 IWSC에서 2개의 대상 트로피를 수상한다. 또한 가장 엔트리 레인지의 '소비뇽 블랑'이 와인스펙테이터 TOP 100에 선정되며 말보로의 라이징 스타로서의 존재감을 입증하였다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.

※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.